

Biologischer Landbau

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **2 (1942)**

Heft 6

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-551364>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

wendung der Hefeextrakte ist in neuerer Zeit sehr vielseitig geworden, und der Extrakt wird als Würze, Suppen- und Saucenwürze, in Pflanzenwürfeln und verschiedenen Produkten verwendet, die auch in geschmacksverbessernder Wirkung neben ihrem hohen Nähr- und Heilgehalt immer mehr an Bedeutung zunehmen.

Am empfehlenswertesten ist der Hefeextrakt in der konsistenten Würze, wie sie ähnlich wie Liebig's Fleischextrakt heute in den Handel kommt. Wenn wir gerade den Fleischextrakt als Vergleichsprodukt nennen, dann möchte ich da nicht unerwähnt lassen, daß Hefeextrakt absolut nicht als Ersatz für Fleischextrakt angesehen werden darf, denn der Hefeextrakt ist viel wertvoller als Fleischextrakt und kann daher in Bezug auf den Nähr- und Heilwert in keiner Weise verglichen werden. Fleischextrakt wird nach und nach bestimmt von der Bildfläche verschwinden, denn auch geschmacklich ist der Hefeextrakt dem Fleischextrakt weit überlegen. In Deutschland ist seinerzeit ein vorzüglicher Reinkulturhefeextrakt herausgegeben worden unter dem Namen »Vitamin-R«, dann ein vorzüglicher Bierhefeextrakt als »Cenovis«-Extrakt, welcher letzterer jetzt auch in der Schweiz, und zwar in Rheinfelden, hergestellt wird. Auch das »Nuxo-Vitam« ist hier zu nennen als vorzüglicher Hefeextrakt, wie auch das neuerdings im Handel erscheinende »Copavis«, welches außer dem Hefeextrakt noch einen großen Prozentsatz Gemüseextrakte und reine Gemüsesäfte enthält, wie dies auch bei A. Vogel's Pflanzenwürze der Fall ist, denn diese beiden letzten Produkte werden nach einem ähnlichen Prinzip aus Hefeextrakt mit Zusatz von Frischpflanzenextrakten und sogar frischen Gemüsesäften hergestellt. Es ist wirklich zu empfehlen, daß diese Produkte in jeder Küche Eingang finden und täglich sowohl als Würze für Suppen, Saucen und Gemüse, sowie auch als Brotaufstrich, vor allem auch zur Herstellung von belegten Brötchen verwendet werden. In unserer heutigen Zeit mit der Nahrungsmittelverknappung und demnach auch mit der Schwierigkeit, jedermann mit genügend Vitaminnahrung zu versorgen, werden die Hefeextrakte unbedingt an Bedeutung gewinnen und zur Erhaltung

der Volksgesundheit einen ganz wertvollen Beitrag leisten.

Biologischer Landbau.

— An Fräulein J., Richterswil:

Sie waren erstaunt, in den »Gesundheits-Nachrichten« vom Sept./Okt. die Bemerkung zu finden, daß die Kläranlage zur Zubereitung des Kompostes auch irgendwie verwendet wird. Es ist absolut nicht gegen die Prinzipien des biologischen Landbaues, wenn Mist und Jauche verarbeitet werden. Das will aber keineswegs heißen, daß wir den Gebrauch der Jauche direkt zum Gemüse befürworten, im Gegenteil, wir sind entschieden dagegen, Jauche oder Mist so zu verwenden, wie es üblich getan wird. Hingegen wäre es unsinnig, diese an und für sich wertvollen Düngematerialien unbenutzt zu lassen. Sie sind für die Pflanze nur schädlich, so lange sie noch chemisch arbeiten, sich in einem Gärungsprozeß befinden. Wenn dieser Prozeß jedoch beendet, die Stoffe abgebaut sind, dann sind sie ebenso wertvoll wie andere organische Düngemittel. Ich habe in meinen Vorträgen und Schriften immer wieder ausdrücklich erwähnt, daß Mist und Jauche immer nur auf den frischen Kompost geworfen werden dürfen, während im 2. und 3. Jahr nichts derartiges mehr verwendet wird. Wenn wir Jauche und Mist mit Gartenabfällen vermengt zu einem Kompost aufbauen, dann gärt der Kompost schneller, der Zersetzungsprozeß ist intensiver, und im 3. Jahr haben wir einen wundervollen Dünger. Die Reife des Kompostes, wenn man so sagen kann, erkennt man vor allem am Geruch. Guter Kompost duftet angenehm nach Erde, nach Wald. Kompost darf keineswegs stinken, denn solange er schlecht aromatisch ist, ist der Gärungsprozeß noch im Gang. Gerade durch die Gärung, durch den Abbau der Stickstoffprodukte, entwickeln sich Ammoniak und all die verschiedenen gasförmigen Gärungsstoffe, die den schlechten Geruch hervorrufen. — Stellen Sie sich vor, was für eine Katastrophe dies volkswirtschaftlich für die Landwirtschaft bedeuten würde, wie es direkt unmöglich wäre, den Boden zu bewirtschaften, wenn Jauche und Mist nicht verwendet würden. Wir könnten

das Geld nicht aufbringen, um dem Boden den notwendigen Stickstoff-, Phosphor- und Kaligehalt zu geben, den das normale Wachstum der Kulturen erfordert. Wenn Sie mit solchem Kompost im geschilderten Sinn arbeiten, dann werden Sie gesundes Gemüse und gesunde Beeren- und Baumkulturen bekommen, im Gegensatz zu der üblichen Mist- und Jaचेverwendung, wobei man bei direktem Begießen der Kulturen minderwertiges Gemüse erhält, welches im Körper Gärungen verursachen und bei Kindern (infolge Verabreichung von Spinatsaft etc.) Darmstörungen und alles mögliche auslösen kann. An den Obstkulturen erzeugt die einseitige Jachedüngung Krankheiten, wie Krebs usw. Dies vor allem wegen den gärenden Stoffen, die noch nicht abgebaut sind, den Boden übersäuern und somit die erwähnten degenerierenden Erscheinungen zeitigen. — Ich hoffe, daß Sie nun befriedigt sind. Wenn Sie noch etwas anderes als Argument gegen diese Erfahrungstatsache herbeiführen können, dann erwarte ich gerne Ihren Bescheid und werde die Antwort gerne wieder in den nächsten Nachrichten veröffentlichen.

Fragen und Antworten

— Elektrische Heizmöglichkeit für Kranke? Bestimmt dürfen Sie im Krankenzimmer elektrisch heizen, und in den Kantonen, in denen das Heizen sonst verboten ist, bis die Stauseen wieder mehr Wasser haben, bekommen Sie für Kranke eine spezielle Erlaubnis. Wenden Sie sich dafür an Ihr Elektrizitätswerk. Einen billigen und doch vorzüglich arbeitenden Heizofen, der auch dafür sorgt, daß die Wärme kreist, im Ofen selbst, und somit keine einseitige Ueberhitzung und zu feste Austrocknung der Luft vorkommt, erhalten Sie in Zürich bei Herrn Frey, Elektrische Apparate, Neugutstraße 14, Telephon 7 70 09. — Wenden Sie sich diesbezüglich an Herrn Frey und verlangen Sie von ihm eine Preisofferte.

— A. Vogel's Getreide- und Fruchtkaffee: Sie schreiben, der Kaffee

sei nicht mehr so stark wie früher, er sei nicht mehr der gleiche. Es stimmt, daß in der Zusammenstellung eine Kleinigkeit geändert wurde, denn an Stelle der Südfrüchte ist zum Teil Schweizerobst verwendet worden. Sie müssen den Kaffee nur etwas länger kochen, da die Südfrüchte ihre Extraktstoffe schneller hergeben als unsere Früchte, und dann haben Sie wieder den genau gleichen, kräftigen Geschmack. Also, bitte, nicht so schnell verzweifeln! Auch unser Schweizerobst ist in Verbindung mit den übrigen Rohstoffen zu einem feinen Gesundheitskaffee geworden. Es braucht also nur ein bißchen mehr Mühe, d. h. Sie müssen den Kaffee etwas länger kochen, vielleicht auch ein wenig länger ziehen lassen, damit Sie ein gleich gutes und schmackhaftes, seit 20 Jahren bewährtes Getränk erhalten.

Eltern! Vergesst nicht, dass, wenn im Tale Nebel liegt, in der Höhe immer noch Wärme und Kraft spendende Sonne für Eure Kinder scheint. Stärkt sie daher durch einen Aufenthalt im

Kinder- und Kurheim Vogel, Teufen (App.)

Gute Milch und pflanzl. -biologische Küche

An unsere Leser und Abonnenten.

Die Knappheit und Preiserhöhung des Papiers haben uns veranlaßt, die Nachrichten nur noch vierteljährlich herauszugeben. Alle Abonnenten, die bereits den Abonnementsbeitrag von Fr. 1.— einbezahlt haben, erhalten somit die Gesundheitsnachrichten noch während des ganzen Jahres 1942, ohne daß sie eine weitere Einzahlung machen müssen. Wer neu einzahlt, erhält die Nachrichten für den Abonnementspreis von Fr. 1.— zwei Jahre lang. ∴ Wir bitten, hievon Notiz zu nehmen.

Preise speziell gut bewährter Produkte:

Herztonikum:	Normalflasche	Fr. 4.80
	grosse Kurflasche	„ 10.—
Kräuterwein:	grosse Kurflasche	„ 8.50
Pflanzenwürze:	in Tuben	„ 1.60
	in 1/4 Kg. Dosen	„ 4.20